ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№19 (93) октябрь 2007

журнал для тех, кто любит готовить

Maggi
Живите вкусно!

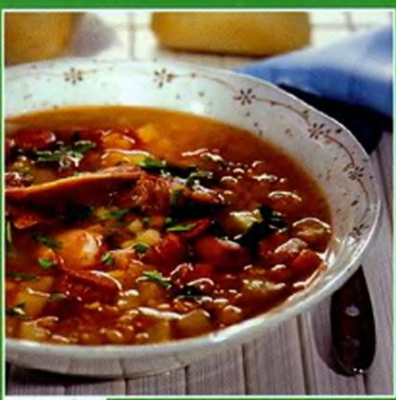
















www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

■ итальянский салат с цветной капустой ■ баклажаны в портвейне ■ гороховый суп ■ суп-пюре из свеклы ■ баранина с пряным морковным пюре ■ куриные ножки в томатном соусе с картофельными дольками ■ австралийская рыбная запеканка ■ ньокки с голубым сыром ■ хлебцы ■ аджарские лепешки с бараниной ■ финиковый рулет ■ клюквенные кексы ■ молочно-шоколадный коктейль ■ молочно-фисташковый коктейль



Овес – вкусно и полезно.

Овес – это хорошее самочувствие для всей семьи. Содержащиеся в овсе клетчатка и бета-глюкан – натуральные полезные препараты. Они создают комфорт в желудке, надолго устраняют чувство голода и помогают понижать уровень холестерина, будучи частью здорового рациона. Употребляйте овес ежедневно во многих его формах. На Ваш выбор мюсли, овсянка, макаронные и хлебобулочные изделия, энергетические батончики или готовые завтраки. Выбирая овес, Вы выбираете злак хорошего самочувствия. Кстати, овес могут употреблять и лица с диагнозом "целиакия". См. полезные советы на сайте **www.oatswithlove.com**

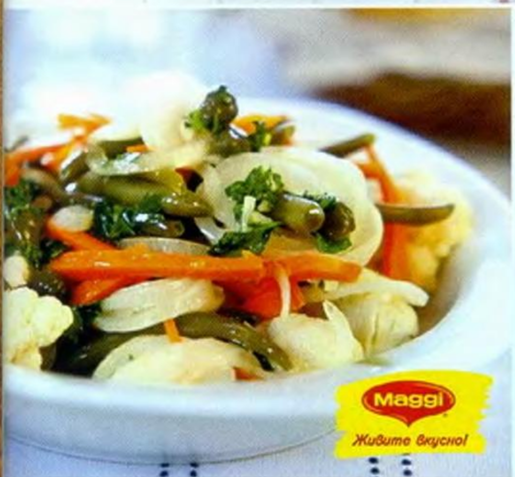
КАМПАНИЯ ФИНАНСИРУЕТСЯ ЕВРОПЕЙСКИМ СОЮЗОМ И ФИНЛЯНДСКИМ ГОСУДАРСТВОМ

mmm.fi
MINISTRY OF AGRICULTURE AND FORESTRY

Финская ассоциация овса
Finnish Oat Association
www.oatswithlove.com







Дорогие друзья!

«Школа гастронома» и компания АКМАЛЬКО продолжают ждать ваших писем с оригинальными рецептами горячих блюд. Ведь конкурс для влюбленных в кулинарию продолжается! Пришлите рецепт и 2 защитных колпачка от бутылочек «Акмалько» и у вас будет возможность отметить День Святого Валентина в Париже или поужинать вдвоем с любимым человеком в одном из ресторанов Москвы, а также провести вечер в уютной французской кофейне. Подробнее читайте о конкурсе в «Школе гастронома» №17 (стр. 7), а также на сайте www.akmalko.ru.



И не забывайте о конкурсе на лучшие рецепты быстрого семейного обеда, победитель которого получит в подарок кастрюлю для быстрого приготовления Tefal Sesame.

Ждем ваших писем до 1 ноября с.г.

Желаем удачи.

Ваша редакция

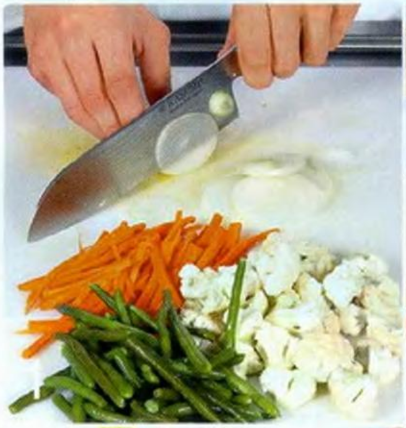
условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с продуктами МАГГИ®
- * полезный совет

содержание



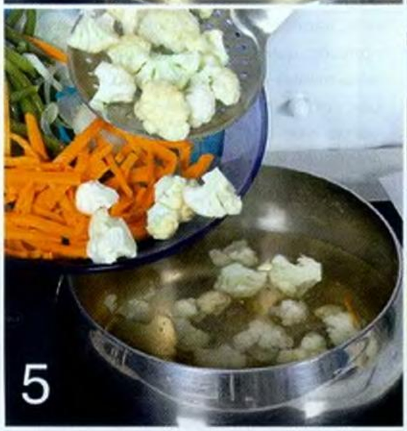
итальянский салат с цветной капустой

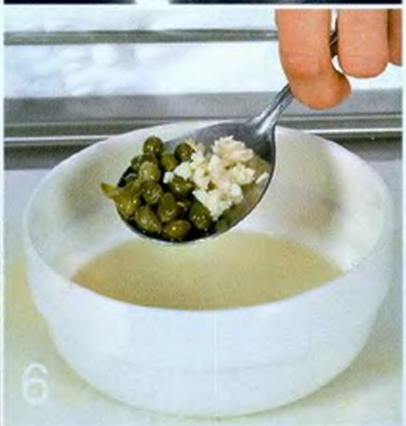












ЧТО НУЖНО:

250 г	моркови
150 г	свежей зеленой фасоли
1	красная луковица
300 г	цветной капусты
2	стакана белого винного уксуса
1,5 ч. л.	приправы **МАГГИ® СЛАДКИЙ ПЕРЧИК**
1	лавровый лист

Для заправки:

4 ст. л.	оливкового масла
2 ст. л.	лимонного сока
1 ст. л.	каперсов
1	зубчик чеснока
3–4	веточки петрушки

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 220,2 ккал
белки – 4,5 г, жиры – 17,3 г, углеводы – 11,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь и лук очистить. Морковь нарезать толстой соломкой, лук – кольцами. Фасоль вымыть, удалить кончики. Цветную капусту вымыть, разобрать на небольшие соцветия.

2 Смешать в кастрюле уксус с 2 стаканами воды.

3 Добавить приправу **МАГГИ® СЛАДКИЙ ПЕРЧИК** и лавровый лист, довести до кипения.

4 Поместить в кастрюлю морковь, варить на сильном огне 5 мин., затем шумовкой переложить в миску. Положить в кастрюлю фасоль и лук, варить 3 мин. Переложить в миску.

5 Поместить в кастрюлю капусту и варить 5 мин. Также выложить в миску. Дать овощам остыть.

6 Чеснок очистить и измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать оливковое масло с лимонным соком, каперсами, чесноком и петрушкой. Заправить салат. При необходимости посолить.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Для этого салата можно приготовить и такую заправку. Залить 100 мл горячей воды 0,5 ч. л. приправы МАГГИ® ДУШИСТЫЙ ПУЧОК, довести до кипения. Охладить, добавить оливковое масло и лимонный сок. Заправить салат.

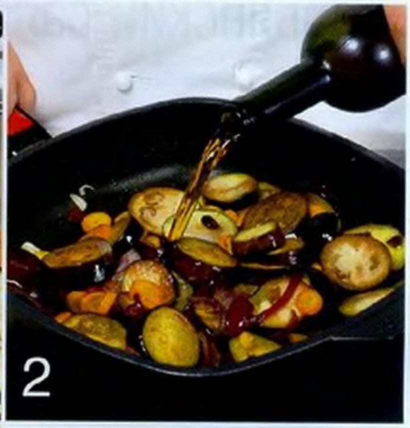


баклажаны в портвейне

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 10
1 порция: 109,8 ккал
белки – 1,7 г, жиры – 6,9 г, углеводы – 10,2 г



1



2



ЧТО НУЖНО:

1 кг баклажанов
3 моркови
6 зубчиков чеснока
3 луковицы
• пучок укропа
3 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
250 мл портвейна
2 ст. л. яблочного уксуса
4 ст. л. растительного масла
• соль, белый перец по вкусу

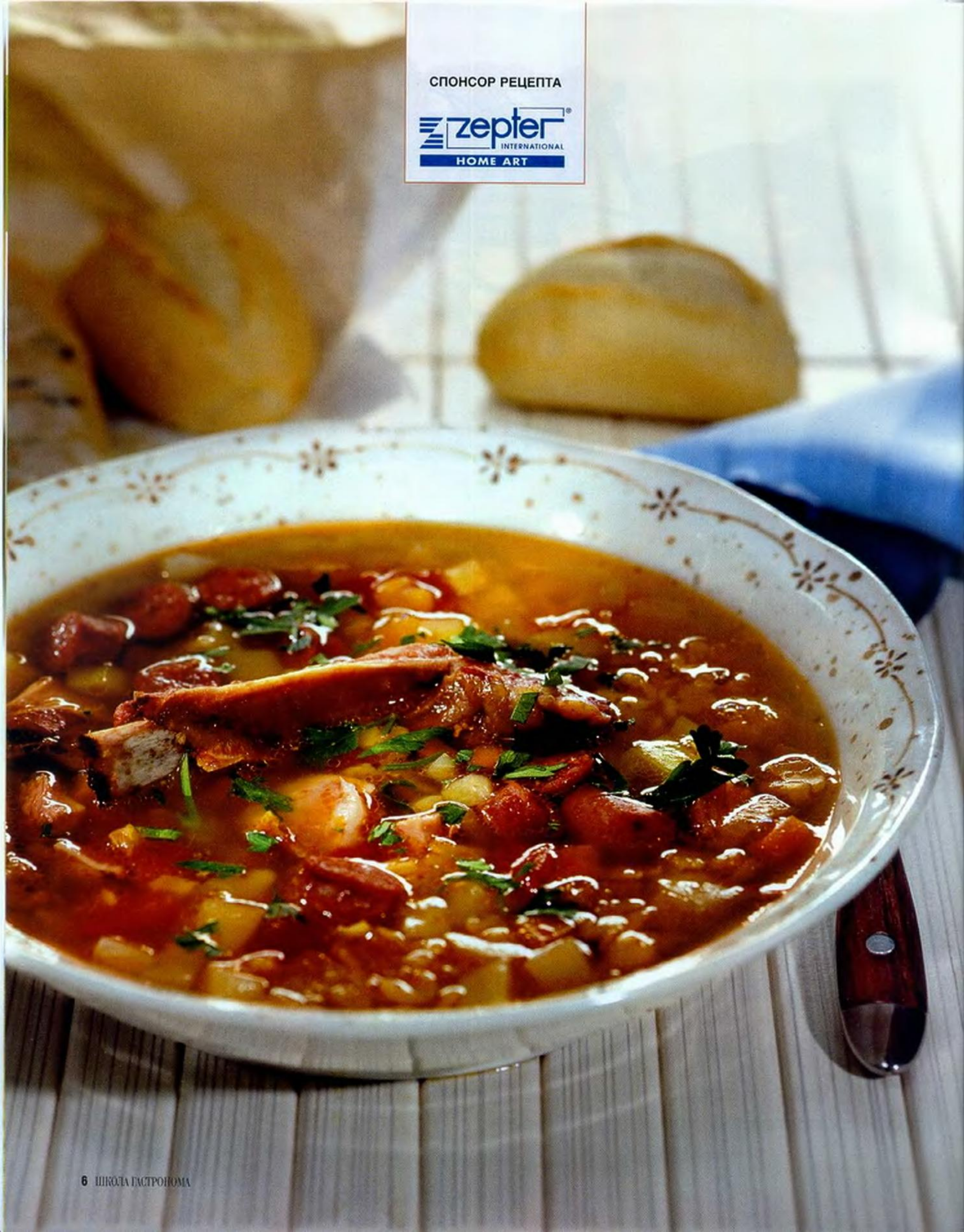
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть и нарезать кружками толщиной 1,5 см.
Морковь, лук и чеснок очистить. Морковь нарезать тонкими кружками, лук – полукольцами, чеснок измельчить. Зелень вымыть, обсушить и нашинковать. Баклажаны сложить в миску, присыпать солью и оставить на 10 мин. Промыть теплой водой и обсушить.

2 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить на среднем огне баклажаны и морковь, 5 мин. Добавить лук и готовить 4 мин., время от времени помешивая.
Влить портвейн и уксус, уменьшить огонь и готовить без крышки 10 мин. Добавить зелень и чеснок, посолить, поперчить, перемешать и готовить на небольшом огне под крышкой еще 10 мин.

Можно подавать теплыми или холодными.


Сыр
Ламбер
Легкий 15%
Успех сыра «Ламбер» вдохновил сыроделов компании «Вимм-Билль-Данн» на создание нового сорта «Ламбер Легкий». Этот низкожирный сыр создан для тех, кто следит за фигурой и заботится о своем здоровье.
Сыр
Ламбер
Легкий 15%
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



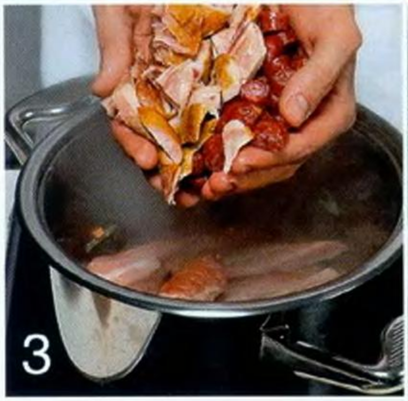
СПОНСОР РЕЦЕПТА
zepter INTERNATIONAL HOME ART

гороховый суп

Время приготовления: 1 час
Порций: 10
1 порция: 277,6 ккал
белки – 9,5 г, жиры – 18,5 г, углеводы – 18,2 г











ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан сухого гороха
- **200 г** копченых свиных ребер
- **1** копченый куриный окорочок
- **200 г** сосисок
- • четверть корня сельдерея
- **2** луковицы
- **2** моркови
- **3** картофелины
- **2** помидора
- **3** зубчика чеснока
- • растительное масло для обжаривания
- • соль, черный перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Горох промыть, сложить в **Вакси-емкость** от **Zepter**, залить горячей водой и закрыть крышкой. Завакуумировать с помощью **насоса Вакси** и оставить на 15-20 мин.

*** В разреженном воздухе горох значительно быстрее станет мягким и будет готов к дальнейшему использованию.**

2 Сельдерей, лук, морковь и картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Помидоры вымыть, сделать на каждом небольшой крестообразный надрез, обдать крутым кипятком и снять кожицу. Мякоть нарезать кубиками.

3 Мясо курицы снять с кости и нарезать небольшими кусочками. Сосиски нарезать кружками. Копченые ребра отделить друг от друга.
Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить лук и морковь, 4 мин. Поместить в **кастрюлю Zepter** копчености, обжаренные лук и морковь, сельдерей, чеснок, помидоры и картофель.

4 Всыпать в кастрюлю горох.

5 Залить кипятком, приправить солью и перцем. Закрыть **крышкой Синхро-Клик** от **Zepter**. Поставить кастрюлю на огонь и готовить, пока стрелка термоконтроллера не достигнет середины зеленого поля. После этого варить суп 10 мин. Снять с огня. Дать настояться еще 10 мин.

КСТАТИ

Крышка СИНХРО-КЛИК от Zepter превращает посуду Zepter в многофункциональную скороварку. Время приготовления различных блюд сокращается на 80%, а затраты электроэнергии – на 60%. Новая технология позволяет лучше сохранять витамины и питательную ценность продуктов.



суп-пюре из свеклы

ЧТО НУЖНО:

- **2** свеклы среднего размера
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **1** луковица
- **1 л** куриного или овощного бульона
- **4–5 ст. л.** сметаны
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 2
1 порция: 215,6 ккал
белки – 3,2 г, жиры – 16,2 г, углеводы – 14,2 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу промыть, отрезать донце и хвостики. Положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения; убавить огонь до минимума. Варить под крышкой до готовности. Переложить свеклу в миску с ледяной водой, оставить на 10 мин., затем очистить от кожуры и крупно нарезать.
Лук очистить, нашинковать. Из пергамента вырезать круг такого же диаметра, как кастрюля, в которой будет вариться суп. Растопить в кастрюле масло, положить лук, слегка приправить солью и перцем. Накрыть кругом из пергамента, опустив его прямо на лук, затем накрыть кастрюлю крышкой. Тушить лук на медленном огне 10 мин. Тем временем вскипятить бульон.

2 Удалить из кастрюли пергамент, влить бульон и положить свеклу. Варить 5 мин.

3 Перелить суп в блендер, измельчить в пюре, затем вернуть в кастрюлю и прогреть до нужной температуры.

Подавать со сметаной.

Меридиан

натуральные морепродукты

Экологически чистые, натуральные морские деликатесы «Меридиан» сделают Ваш ужин по-настоящему особенным. Просто откройте упаковку с морепродуктами и добавьте их к любому блюду.

Морские деликатесы «Меридиан» — изысканные мелочи жизни!





баранина с пряным морковным пюре

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 505,6 ккал
белки – 39,4 г, жиры – 30,8 г, углеводы – 13,6 г

ЧТО НУЖНО:

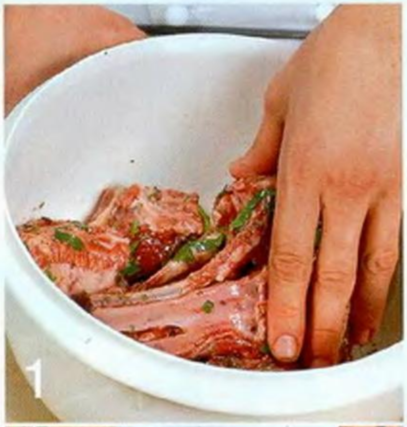
500 г бараньих ребрышек

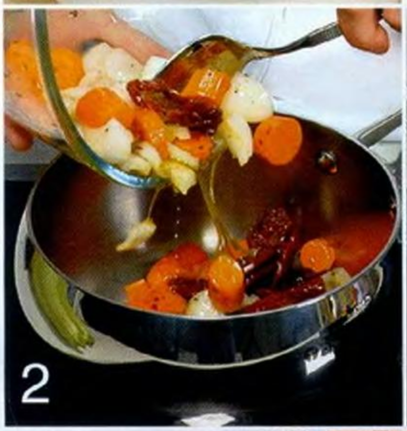
Для маринада:

- **1** луковица
- **•** пучок петрушки
- **10** горошин черного перца
- **2** гвоздики
- **0,5 ч. л.** зиры
- **0,5 ч. л.** молотого кориандра
- **75 мл** растительного масла
- **•** соль по вкусу

Для пюре:

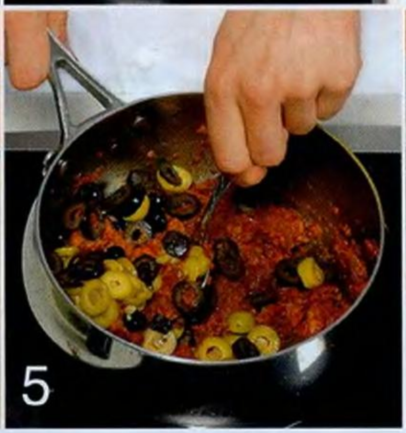
- **4** моркови
- **1** луковица
- **100 г** вяленных на солнце томатов
- **50 г** тертого пармезана
- **100 мл** белого сухого вина
- **1 ст. л.** соевого соуса
- **по 10** черных и зеленых оливок без косточек
- **•** соль по вкусу













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, мелко нарезать. Петрушку вымыть и измельчить. Черный перец, гвоздику и зиру истолочь в ступке пестиком. В большой миске смешать лук, петрушку, все пряности, соль и растительное масло. Ребрышки вымыть, срезать излишки жира, выложить в миску с маринадом, перемешать. Накрыть и оставить в теплом месте на 30–40 мин.

2 **Приготовить пюре.** Морковь и лук очистить, нарезать крупными кусками, смешать с вялеными томатами. Выложить в сотейник и готовить на небольшом огне, время от времени помешивая, 7 мин.

3 Добавить пармезан и вино. Готовить на среднем огне, пока не выпарится вся жидкость.

4 Переложить овощи в блендер, измельчить в пюре.

5 Оливки нарезать кружками. Вернуть овощное пюре в сотейник, добавить соевый соус и оливки. Прогреть на небольшом огне 5 мин. Снять с огня и оставить в теплом месте.

6 Раскалить большую сковороду. Обжарить ребрышки по 4 мин. с каждой стороны, часто поливая их маринадом. Уменьшить огонь, накрыть сковороду крышкой и готовить еще 5 мин.

Подавать с пряным морковным пюре.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

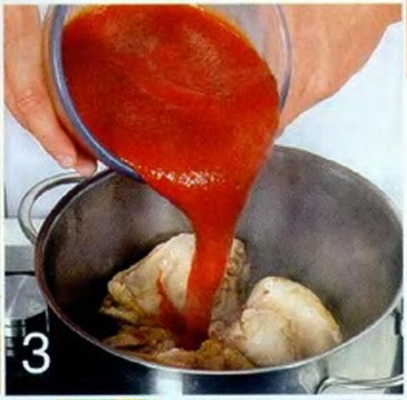
FARM FRITES

Самый вкусный картофель!

куриные ножки в томатном соусе с картофельными дольками







ЧТО НУЖНО:

- **4** куриные ножки
- **500 г** картофельных долек со специями **Farm Frites**
- **1** луковица
- **3** зубчика чеснока
- **1** стебель черешкового сельдерея
- **150 г** бекона
- **125 г** шампиньонов
- **3 ст. л.** растительного масла
- **80 мл** белого сухого вина
- **800 г** консервированной томатной мякоти
- **1 ч. л.** сахара
- **1** лавровый лист
- **1** веточка орегано
- **1** веточка розмарина
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 828,5 ккал
белки – 37,7 г, жиры – 61,3 г, углеводы – 31,5 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. Сельдерей вымыть, мелко нарезать. Бекон нарезать маленькими кубиками. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками. Разогреть в сковороде половину растительного масла, обжарить лук, чеснок и сельдерей, 6 мин. Добавить бекон и грибы, готовить еще 5 мин. Снять с огня и отставить в сторону.

2 Каждую куриную ножку разделить на голень и бедро. Вымыть и обсушить. В чистой сковороде разогреть оставшееся масло и обжарить куски курицы до золотистого цвета, по 4 мин. с каждой стороны.

3 Переложить курицу в кастрюлю, влить вино и готовить до его полного выпаривания. Орегано и розмарин вымыть, разобрать на листики.Добавить томаты, сахар, лавровый лист, листики орегано и розмарина. Влить 5 ст. л. холодной воды. Довести до кипения.

4 Выложить в кастрюлю обжаренные овощи, перемешать и готовить под крышкой 20 мин.

5 Картофельные дольки со специями **Farm Frites** приготовить любым рекомендованным на упаковке способом. Добавить в кастрюлю к курице с овощами, перемешать и прогреть 2 мин.

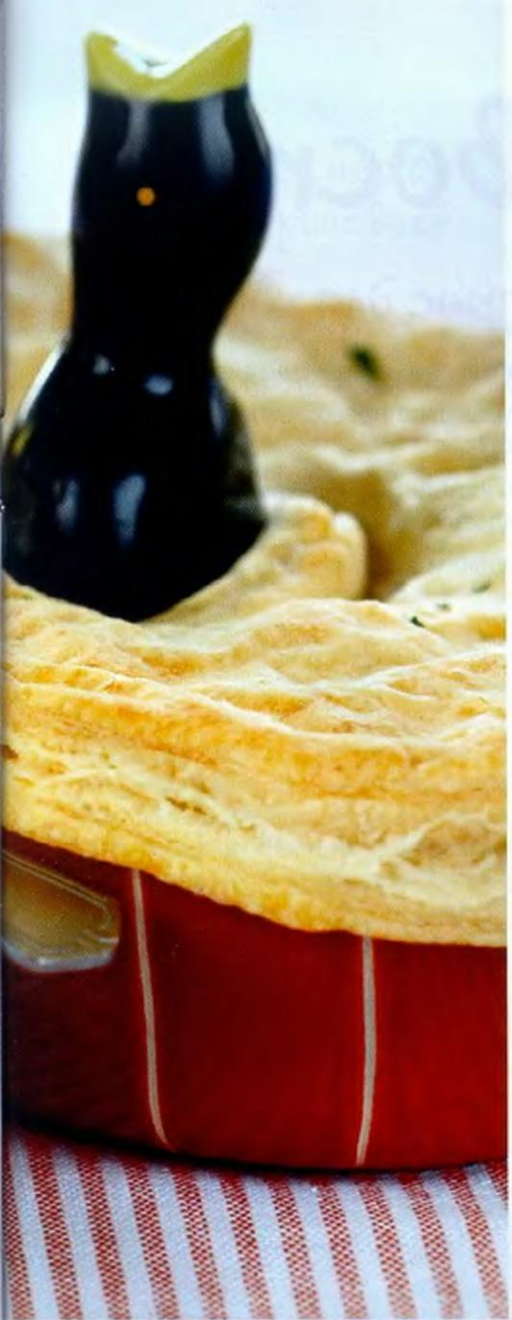
КСТАТИ

Картофельные дольки Farm Frites можно готовить разными способами, в том числе и диетическим. Для этого содержимое упаковки следует, не размораживая, выложить на противень и запекать без добавления масла примерно 15 мин. в разогретой до 220 °С духовке.






1
2
3



австралийская рыбная запеканка

ЧТО НУЖНО:

- **75 г** сливочного масла
- **2** большие луковицы
- **50 г** муки
- **600 мл** рыбного бульона
- **250 мл** сливок жирностью 10%
- **100 мл** молока
- • пучок петрушки
- **2 ст. л.** лимонного сока
- **750 г** филе морской рыбы
- **200 г** небольших очищенных креветок
- **100 г** филе копченого лосося
- **500 г** готового слоеного теста
- **1** яйцо
- • соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 697 ккал
белки – 40,2 г, жиры – 40,6 г, углеводы – 42,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, измельчить. Разогреть в сковороде 1,5 ст. л. сливочного масла, положить лук и обжарить его на несильном огне, 15 мин.
Оставшееся масло разогреть в сотейнике, всыпать муку. Готовить, постоянно помешивая, 10 сек. Снять с огня, влить бульон, размешать, чтобы не было комков. Поставить сотейник на средний огонь. Дать закипеть, убавить огонь до минимума и варить 5 мин.

2 Петрушку вымыть, обсушить и измельчить; добавить в соус вместе со сливками, молоком и лимонным соком.

3 Добавить в соус обжаренный лук, соль и перец по вкусу, перемешать и снять с огня.

4 Филе морской рыбы вымыть, нарезать небольшими кусочками. Филе лосося нарезать тонкими полосками.

5 Кусочки морской рыбы выложить в 2 формы для запекания, сверху разложить лосось и креветки.
Разлить по формам горячий соус, накрыть их пергаментом и дать остыть до комнатной температуры.

6 Тесто раскатать в 2 круга размером чуть большим, чем формы. Накрыть им формы, прижать края, в центре сделать небольшое отверстие и вставить в него пароотвод. Поставить в холодильник на 20 мин.
Разогреть духовку до 200 °C. Смазать тесто слегка взбитым яйцом. Поставить формы в духовку на 35 мин. Накрыть фольгой и готовить еще 10 мин.







Сочная новость!



Блиц-опрос для хозяйки

- Какое мясо популярно на всех континентах?
- Какой продукт обладает превосходным вкусом и легко усваивается?
- Какой продукт подходит для праздничного застолья и отлично вписывается в ежедневное меню?
- Какое блюдо любят и взрослые, и дети, даже самые маленькие?

ДА

На все вопросы Вы ответили: «Курица!»

НЕТ

Блюда из курицы популярны во всем мире. Ведь это – диетический, необыкновенно вкусный, а плюс ко всему еще и доступный продукт. Блюда, приготовленные из мяса курицы, являются составной частью здорового сбалансированного питания, так как они служат прекрасным источником хорошо усвояемых белков, минеральных веществ (железо, цинк) и витаминов группы В. Курицу любят люди любого возраста и едят в любой ситуации. Котлету по-киевски заказывают в ресторане, нежнейшим куриным филе угощают гостей, куриный супчик ждет детей после школы. Ну а чем можно порадовать всю семью? Разумеется, сочными, румяными куриными ножками!





На правах рекламы

Вам кажется, что Вы знаете о курице все? А вот и нет. Сейчас мы откроем Вам новый потрясающий рецепт необыкновенно сочной и вкусной курочки!



Вам потребуется: 1 кг куриных голеней.
МАГГИ® НА ВТОРОЕ для Сочной Курицы содержит смесь для приготовления и пакет для запекания. Чеснок, паприка, томат, лук, кориандр, майоран, укроп, красный перец – все уже здесь. Запекаясь в специальном пакете для запекания без добавления масла и жира, курица готовится в собственном соку, сохраняя все вкусовые и пищевые свойства. Нежное, сочное блюдо с ароматной подливой приготовить совсем не трудно.





Из верхнего отделения упаковки МАГГИ® НА ВТОРОЕ Сочная Курица достаньте пакет для запекания и зажим. Поместите пакет в форму для запекания.



В пакет для запекания выложите куриные ножки и добавьте смесь из нижней части упаковки МАГГИ®.



Закрепите пакет зажимом. Аккуратно распределите смесь.

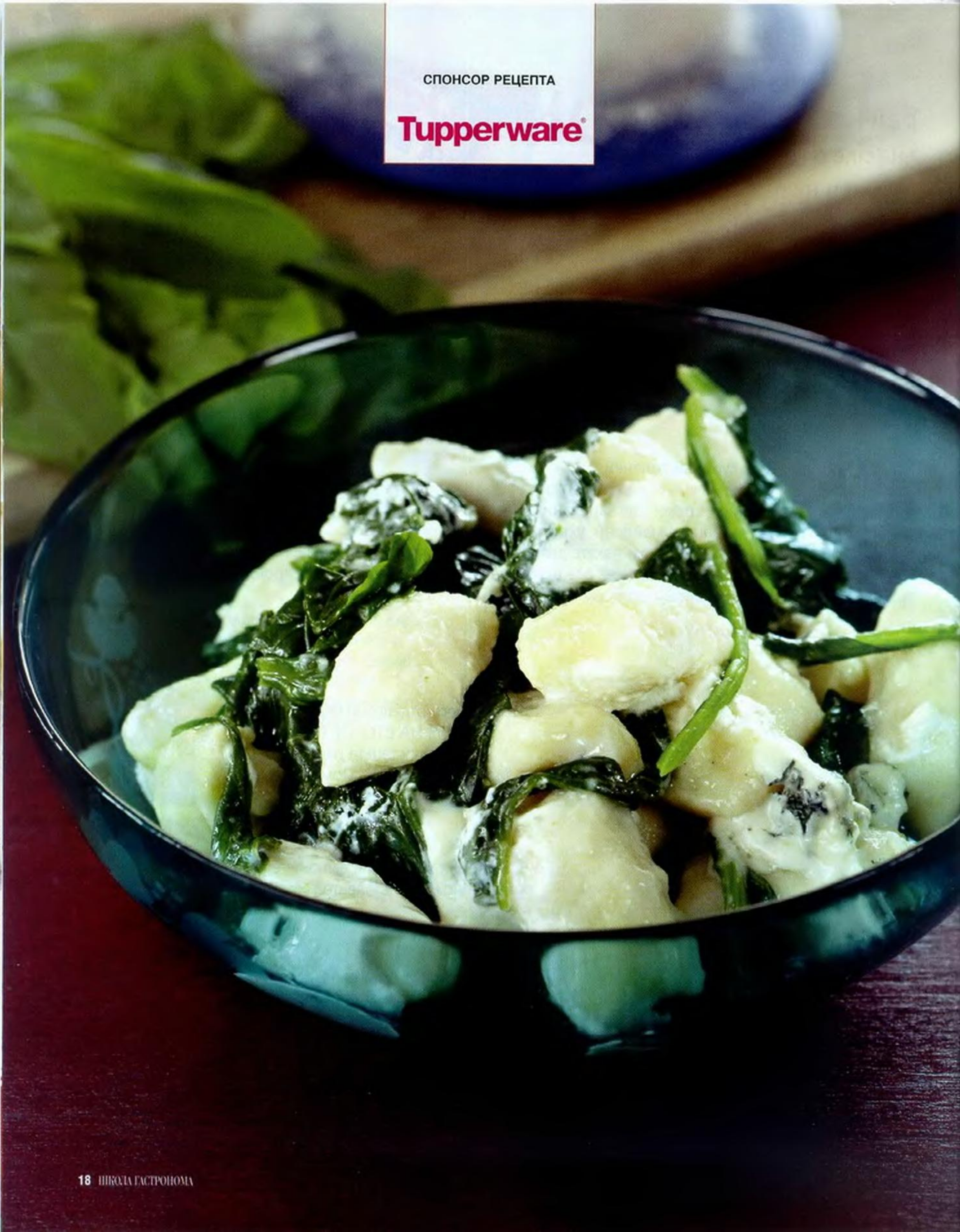


Запекайте в разогретой до 200 градусов духовке в течение 40 минут.

Сочные, нежные, румяные куриные ножки готовы!

СПОНСОР РЕЦЕПТА

Tupperware®



НЬОККИ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ



ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** картофеля
- **3** яйца
- **300 г** муки
- **100 г** пармезана
- **250 г** свежего шпината
- **100 мл** сметаны жирностью 40%
- **100 г** сыра с голубой плесенью
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 6
1 порция: 511,6 ккал
белки – 20,4 г, жиры – 20,0 г, углеводы – 62,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель тщательно вымыть и отварить в мундире до готовности. Дать остыть, затем очистить от кожуры и измельчить в комбайне **«От Шефа» Tupperware®**.

2 Переложить картофель в **замесочное блюдо «Веселый кулинар» Tupperware®**, добавить половину пармезана, натертого на мелкой терке, яйца и просеянную через **сито** от **Tupperware®** муку. Вымесить однородное тесто.

3 Разделить тесто на 3 части. Сформовать 3 тонкие колбаски толщиной 1,5–2 см. С помощью **силиконового скребка** от **Tupperware®** нарезать колбаски небольшими кусочками.

4 Маленькими порциями отваривать ньокки в кипящей подсоленной воде, по 2 мин. каждую порцию (ньокки готовы, как только всплывут на поверхность). Выкладывать шумовкой в овальную форму **«Микроплюс» Tupperware®**. Накрыть и оставить в теплом месте. Кастрюлю с отваром оставить на огне.

5 Шпинат вымыть и выложить в кастрюлю, в которой варились ньокки, а через 1 мин. отбросить на **двойной дуршлаг** от **Tupperware®**. Встряхнуть, чтобы удалить всю воду.

6 Сыр размять силиконовым скребком. Добавить в **форму «Микроплюс»** сметану, шпинат, сыр и оставшийся пармезан. Встряхнуть, накрыть крышкой и поставить в микроволновую печь на 5 мин.

КСТАТИ



Многофункциональную серию изделий «Микроплюс» Tupperware® можно использовать не только для приготовления блюд, но и для размораживания, транспортировки и сервировки. Материал «Микротерм» пропускает максимальное количество микроволн и выдерживает перепад температуры от -25 °С до +200 °С. Результат – процессы размораживания и приготовления происходят в два раза быстрее.

хлебцы

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** муки
- **1 ч. л.** соли для теста + еще немного для острой пасты
- **7 г** сухих дрожжей (1 пакетик)
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2** зубчика чеснока
- **1** острый перчик
- **по 1 ст. л.** кунжутных семечек и молотого кориандра
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **2 ст. л.** измельченной зелени кинзы
- • растительное масло для обжаривания









Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 8
1 порция: 225,9 ккал
белки – 4,7 г, жиры – 11,4 г, углеводы – 26,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миске смешать муку с солью и дрожжами. Масло размешать в 120 мл теплой воды, влить в муку. Замесить мягкое тесто, выложить его на рабочую поверхность и вымешивать 5 мин. Вернуть тесто в миску, накрыть и оставить в теплом месте на 1 ч.

2 Тесто разделить на 8 частей, и каждую раскатать в тонкий круг. Сделать на раскатанном тесте частые проколы вилкой. Разогреть в сковороде растительное масло, положить хлебцы и обжаривать их по 1,5 мин. с каждой стороны.

3 В процессоре измельчить очищенный чеснок и острый перец. Добавить кунжут, кориандр, оливковое масло и немного соли по вкусу. Взбить до образования однородной массы; в самом конце добавить кинзу.

Горячие хлебцы смазать с одной стороны острой пастой и подать к столу.


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Aventis
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про Фестал!
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом.
Рег. номера: П № 014798/01, П № 005980 от 26.05.2006. RU.OTC.07.07.01. На правах рекламы.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
АКМАЛЬКО

аджарские лепешки с бараниной



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **225 г** муки
- **0,5 ч. л.** сухих дрожжей
- щепотка соли
- **90 мл** теплой воды
- **1 ст. л.** растительного масла + для смазки

Для начинки:

- **1** луковица
- **1** зубчик чеснока
- **150 г** бараньего фарша
- пучок кинзы
- **2 ст. л.** **соуса «Сацебели» Акмалько**
- **1 ст. л.** сливочного масла

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 12
1 порция: 117,4 ккал
белки – 4,2 г, жиры – 5,0 г, углеводы – 13,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку с солью, добавить дрожжи, воду и масло. Замесить тесто. Выложить его на рабочую поверхность и вымешивать не менее 10 мин. Положить в смазанную маслом миску, накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 1 ч.

2 Лук и чеснок очистить, измельчить. Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарезать. В сковороде разогреть масло, обжарить в нем лук и чеснок, 4 мин. Добавить фарш и кинзу. Готовить, разминая фарш вилкой, 5 мин.

3 Добавить соус **«Сацебели» Акмалько**, перемешать. Уменьшить огонь до минимума и готовить 10 мин.

4 Поднявшееся тесто обмять, вынуть из миски и несколько раз ударить им по столу. Разделить тесто на 12 частей. Раскатать каждую часть в очень тонкую круглую лепешку. Выложить на противни, накрыть полотенцем и оставить на 10 мин.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Положить в центр каждой лепешки по 1 ст. л. начинки и размазать ее по поверхности. Поставить в духовку на 10 мин. Вынуть из духовки и накрыть полотенцем.

6 Дать немного остыть, затем сложить лепешки вдвое.

Подавать с соусом «Сацебели» Акмалько и зеленью.

КСТАТИ

Соус «Сацебели» Акмалько отлично подходит к мясу, птице, рыбе. Кроме того, его можно использовать для приготовления как первых, так и вторых блюд. Ярко выраженный острый вкус придаст кавказский колорит даже выпечке.



финиковый рулет





ЧТО НУЖНО:

140 г фиников без косточек
1 ч. л. соды
50 г сливочного масла
160 г коричневого сахара
2 яйца
100 г муки
2 ст. л. белого сахара

Для начинки:

1 ч. л. желатина в порошке
250 г сливочного сыра
125 мл сливок жирностью 33%
2 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 12
1 порция: 273,9 ккал
белки – 4,1 г, жиры – 13,9 г, углеводы – 33,1 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Финики нарезать кусочками, положить в миску, добавить 3/4 стакана кипящей воды и соду, накрыть. Дать постоять 5 мин., затем перелить в чашу блендера. Добавить сливочное масло и коричневый сахар. Взбить до образования однородной массы. Добавить яйца и муку, взбить еще раз.



2 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Выложить на пергамент полученное тесто и запекать 15 мин. Еще один лист пергамента такого же размера равномерно посыпать белым сахаром. Перевернуть на него противень с готовым тестом. Аккуратно снять противень и верхний лист пергамента. У теста быстро подровнять ножом края, затем свернуть тесто рулетом, подержать 30 сек., затем развернуть. Накрыть полотенцем и дать остыть.

3 Желатин развести в 1 ч. л. теплой воды. Сыр, сливки и сахарную пудру взбить до образования однородной массы. Добавить желатиновый раствор, перемешать. В центр листа теста выложить сливочную массу, затем распределить ее лопаткой по всей поверхности теста, оставив свободными края 1,5 см. Свернуть тесто с начинкой в рулет, завернуть в пищевую пленку и поместить на ночь в холодильник.

Готовый рулет нарезать ломтиками толщиной 2 см.


Dirol®
с жидким центром
Дирольно долго!
На правах рекламы.



клюквенные кексы



ЧТО НУЖНО:

- **2 ст. л.** бисквитных крошек
- **225 г** муки
- **1 ст. л.** разрыхлителя
- **140 г** сахарной пудры
- **85 г** сливочного масла + еще 2 ст. л. для смазывания
- **150 мл** молока
- **1** яйцо
- • цедра 1 апельсина
- **140 г** свежей клюквы
- • щепотка соли

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 12
1 порция: 198,6 ккал
белки – 3,0 г, жиры – 8,6 г, углеводы – 27,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смазать маслом 12 бумажных формочек для кексов, присыпать бисквитными крошками. Поставить формочки на противень.

2 В миску просеять муку, соль и разрыхлитель.

3 Добавить сахарную пудру и апельсиновую цедру.

4 Сливочное масло растопить в сотейнике, слегка взбить с молоком и яйцом. Влить смесь в муку, быстро перемешать.

*** Такое тесто нельзя вымешивать долго, иначе оно потеряет легкость, и кексы не получатся рассыпчатыми.**

5 Клюкву перебрать, вымыть и обсушить. Добавить ягоды в тесто и очень осторожно перемешать деревянной лопаткой, чтобы они не помялись.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Тесто разложить по подготовленным формочкам и поместить на противень. Выпекать 25 мин.

МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ЧТО НУЖНО:

250 мл молока
50 г молочного шоколада
2 ст. л. ванильного мороженого

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 1
1 порция: 474,2 ккал
белки – 10,5 г, жиры – 25,8 г, углеводы – 50,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

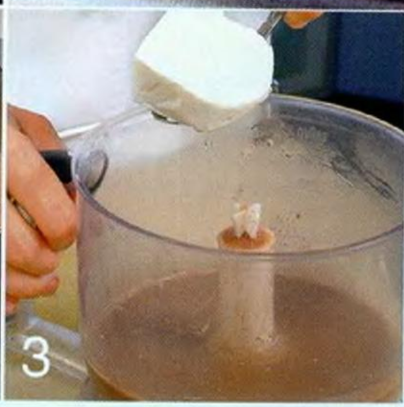
1 Нагреть 100 мл молока в небольшом сотейнике, добавить поломанный на кусочки шоколад.

2 Размешивать, пока весь шоколад не расплавится. Снять с огня и дать остыть.

3 Взбить с оставшимся молоком и мороженым. Перелить в бокал.











молочно-фисташковый коктейль

ЧТО НУЖНО:

250 мл молока
2 ст. л. фисташкового мороженого
1 ч. л. меда
6 кубиков льда

Время приготовления: 7 мин.
Порций: 1
1 порция: 481,6 ккал
белки – 11,4 г, жиры – 28,8 г, углеводы – 44,2 г

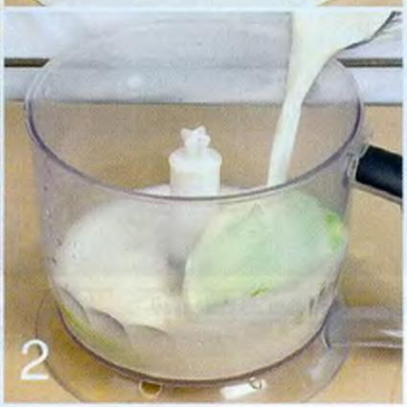
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лед положить между двумя салфетками, молоточком для отбивания измельчить в крошку.

2 Взбить молоко с мороженым и медом. Добавить лед, перемешать и перелить в бокал.



1



2

2EME SALON DU CHOCOLAT
МОСКВА-MOSCOW

фуд шоу

30 ноября – 2 декабря, Гостиный Двор

2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада



В течение трех дней – шоу «звезд», мастер-классы известных шеф-поваров, дегустации, подарки!!!

Дефиле моделей в шоколадных платьях Фантастические наряды создаются модными дизайнерами совместно с шоколадными мастерами. Им нужно не только придумать шикарное платье, но и сделать так, чтобы шоколад не потек, пока модель одевается и ходит по подиуму... **Рекорд России «Самая большая чашка «Айриш кофе»** с регистрацией в «Книге рекордов России». 10 лучших бариста (специалистов по приготовлению кофе) России за полтора часа приготовят 200 литров кофейного напитка, который смогут попробовать более 1500 гостей фестиваля. На приготовление пойдет 25 кг кофейных зерен, 12,5 л виски Bushmills, 48 литров сливок. **Мастер-классы.** На суд гостей «ФУД -ШОУ» будут представлены творчески переработанные суши и роллы. Суши будут выложены не на привычных керамических тарелках или даже лакированных подносах, а на полуобнаженных телах девушек-моделей! Придумали эту забаву не у нас. В Японии «эротик фуд» – развлечение, известное уже давным-давно, оно существовало еще тогда, когда до изобретения суши оставалось еще несколько столетий. **На «ФУД-ШОУ» в этом году приезжает сицилиец Манфреди Барбера,** четвертое поколение династии, семейный бизнес которой – выращивание оливковых деревьев и производство масла. Барбера знает об оливковом масле все – и готов делиться знаниями на своих мастер-классах.

Благотворительные аукционы. Картины из разноцветных конфет и автопортреты, съедобные рождественские игрушки и елочные украшения, созданные «звездами» шоу-бизнеса, будут выставлены на продажу. В качестве лотов предложат также 12 стульев, созданных московскими дизайнерами, «начиненных» подарками, а в одном из них, как и положено, будут зашиты бриллианты. Все собранные на аукционах средства перечислят в детские дома на обустройство настоящих домашних кухонь. **Для детей** от 0 до 3 лет. На игровой площадке – мягкие домики и игровые центры. За столиками в виде апельсинов дети будут играть в развивающие игры, смотреть мультфильмы, участвовать в представлениях с мимами и клоунами. Для маленьких гостей приготовлены приятные подарки, а мамы смогут тут же подогреть еду, накормить и переодеть любимых карапузов. От 3 лет и старше. Дефиле йоркширских терьеров в новогодних костюмах в сопровождении «звездных» хозяев. Шоу мыльных пузырей и воздушных шаров. Мастер-классы «Готовим вместе с мамой», «Новогодние украшения и подарки». Детский грим, анимация и игровые программы, конкурсы и розыгрыши. **Для родителей.** Новогодние и рождественские подарки, ресторанный дворик – лучшие заведения Москвы, книжный магазин, винная и сигарная комнаты.

www.foodshow.ru

Официальные партнеры Tefal Без твоих идей не обойтись. Tupperware Лятяшево ТАЛИНА агропромышленный холдинг

Официальный технический партнер Electrolux Thinking of you

Официальный информационный партнер @mail.ru



ПОДПИСКА

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открывается редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 8,3. Для остальных стран – $ 11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

РучнаяРабота

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 5,6. Для остальных стран – $ 7,8.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• Подписка на журналы в других странах: Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

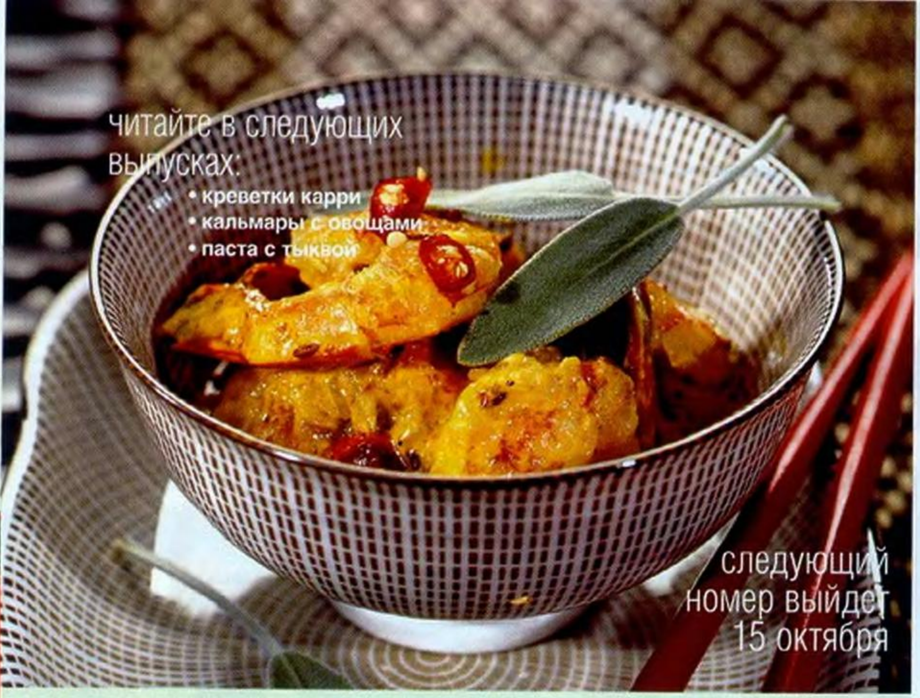
Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик



ГДЕ КУПИТЬ

• **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 26,
тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com

• **TM Farm Frites**
сети супермаркетов и гипермаркетов России, Украины и Белоруссии,
www.farmfrites.ru

• **Tupperware**
единая справочная,
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

Школа кулинарного мастерства

Дорогие друзья!

Если вы мечтаете научиться готовить правильно, вкусно, оригинально, то лучшее решение – прийти в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». Здесь вы получите не только новые знания, но и научитесь готовить. Вас ждут приятные знакомства, полезные подарки и хорошее настроение!

Темы занятий на октябрь:

• Горячее из мяса и птицы • Блюда из рыбы и морепродуктов **NEW** • Салаты и закуски **NEW** • Итальянская кухня • Японская кухня • Китайская куня • Итальянская паста • Домашние обеды **NEW** • Домашняя грузинская кухня • Готовим вместе с мамой **NEW** • Низкокалорийное меню • Декоративное оформлние блюд и основы карвинга • Курс «От простого к сложному» • Курс «Выпечка для начинающих» **NEW**



СТОИМОСТЬ ЗАНЯТИЙ:	
Курс «От простого к сложному»	
1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.
Тематические занятия	2300 руб.
Этнические темы	3500 руб.
Абонемент	
4 тематических занятия	7500 руб.
Абонемент на год (неограниченное количество посещений)	$2500

Информация о Школе по телефону (495) 725-1070

www.gastromag.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№19 (93), октябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Александр Ильин, Алла Сергеева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Федор Баранков, Лилия Дунаева
повар-консультант Константин Жук
Над номером работал Игорь Савкин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 222 990 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «Школа гастронома» обязательна.

© ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь», дизайн, фото, текст, 2007 г.



На правах рекламы

Кнорр Ароматная приправа Премиум.
Притягательный аромат зелени и овощей.

Из всей свежей зелени и овощей, какие дарит нам природа, мы отбираем самые яркие, ароматные и сочные. Добавляем побольше душистой петрушки и укропа, и Кнорр Ароматная приправа Премиум готова!




Tupperware®
это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!
Крышка меняет объем!
Современная коллекция контейнеров «Модерн» стала настоящим хитом: благодаря эластичному материалу, из которого изготовлены крышки, сама миска приобретает нужный Вам объем.
Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).
www.tupperware.ru
Товар сертифицирован. Реклама